

# Lasagne basquaise



2 mensen

10 min voorbereiding

25 min koken

## De ingrediënten

- 1 blik van 380g** la belle-iloise tonijnsoep op Baskische wijze
- 6** lasagnevellen
- 200g** béchamelsaus
- 15g** geraspte kaas

## De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 200°C
- 2- Meng de béchamelsaus met de inhoud van het soepblik
- 3- Doe een beetje van het mengsel op de bodem van een kleine lasagneschaal, wissel dan een laag lasagneblad en een laag mengsel af en eindig met een laag mengsel bestrooid met geraspte kaas
- 4- Bak 25 minuten op 200°C
- 5- Serveer warm met een groene salade